



Journal des anthropologues

Association française des anthropologues

106-107 | 2006

Des normes à boire et à manger

Manger hors norme, respecter les normes

Le plaisir de l'exotisme culinaire

Eating Outside the Norm, Respecting Norms: The Pleasure of Culinary Exoticism

Faustine Régnier



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/jda/1315>

DOI : 10.4000/jda.1315

ISSN : 2114-2203

Éditeur

Association française des anthropologues

Édition imprimée

Date de publication : 1 décembre 2006

Pagination : 169-187

ISSN : 1156-0428

Référence électronique

Faustine Régnier, « Manger hors norme, respecter les normes », *Journal des anthropologues* [En ligne], 106-107 | 2006, mis en ligne le 01 décembre 2007, consulté le 20 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/jda/1315> ; DOI : 10.4000/jda.1315

Ce document a été généré automatiquement le 20 avril 2019.

Journal des anthropologues

Manger hors norme, respecter les normes

Le plaisir de l'exotisme culinaire

Eating Outside the Norm, Respecting Norms: The Pleasure of Culinary Exoticism

Faustine Régnier

- 1 Se fondant sur un corpus de 9 758 recettes tirées de la presse féminine entre les années 1930 et la fin des années 1990, l'analyse des normes culinaires peut s'attacher au type particulier de normes que proposent les cuisines dites exotiques, fondées à la fois sur la perception de codes culinaires étrangers et sur leur intégration dans les normes propres aux lectrices. Il s'agit de manger « hors norme » tout en restant dans les normes, c'est-à-dire transgresser la norme tout en la respectant.
- 2 Cette enquête repose sur les normes diffusées par un média particulier, la presse féminine, qui s'adresse à celles qui assument généralement les tâches culinaires : les femmes. Sources particulièrement riches, les revues féminines permettent d'aborder très concrètement la cuisine domestique, préparée à la maison. Elles mènent ainsi à l'observation d'une évolution des goûts et au repérage spécifique d'un large éventail de normes alimentaires dont les transformations ont été cernées sur une longue période (Régnier, 2004). Travailler sur l'exotisme dans la presse féminine, c'est s'intéresser à la production d'un discours, à savoir à la fois observer un phénomène de réception de pratiques culinaires étrangères et analyser l'élaboration de discours et de systèmes de représentations relatives à des codes alimentaires exogènes. Il s'agit ainsi d'étudier, à partir du vocabulaire d'un vaste corpus de recettes et des discours produits à leur égard, l'une des grandes questions au fondement des sciences sociales, le rapport à l'altérité élaboré à travers l'exotisme culinaire¹. Ce corpus issu du discours médiatique permet d'approcher des variantes de l'exotisme plus populaires que les représentations classiques – celles des élites lettrées, par exemple – et de les interpréter à la lumière de théories sociologiques ou anthropologiques plus générales sur l'identité et l'altérité (Lévi-Strauss, 1962 ; Todorov, 1989 ; Schnapper, 1998).

- 3 Dans une optique comparative, quatre revues de la presse féminine française et allemande – *Marie Claire* et *Modes et Travaux* pour la France, *Brigitte* et *Burda* pour l'Allemagne – ont été choisies en raison de leur ancienneté (il s'agit des plus anciens revues féminins publiés à l'heure présente), en raison de leurs forts tirages (parmi les plus forts de la presse féminine française et allemande) et en raison de leurs différences. D'orientation très généraliste, *Marie Claire* et *Brigitte* ont un lectorat essentiellement urbain, et très parisien pour *Marie Claire*, tandis que *Modes et Travaux* et *Burda*, centrées sur les travaux manuels, s'adressent à un lectorat plus provincial et plus rural. La totalité des numéros des quatre revues depuis leur création jusqu'à nos jours a été prise en compte : 3 830 numéros ont été systématiquement recensés et un corpus de 9 758 recettes a été constitué. Ainsi, la notion d'« exotisme » a-t-elle pu être prise dans une acception très large. Le terme, communément utilisé, est en fait de contenu très variable : on a ainsi considéré qu'est « exotique » tout ce qui n'est pas soi, en prenant pour cadre de référence le cadre national (Régnier, *op. cit.* : 6-7). L'exotisme peut donc être défini, à terme, comme la valence positive de l'altérité : alors qu'elle est généralement redoutée, la distance à l'égard d'une culture autre devient, dans l'exotisme culinaire, la raison même de l'intérêt qu'on porte à l'Autre².
- 4 Généralement définies dans le domaine sociologique comme des règles qui orientent les comportements des acteurs ou des groupes sociaux (Valade, 2003 : 163), les normes circonscrivent des actions et des modes de comportements prescrits ou interdits. Pourtant, elles ne sont pas toutes également impératives. Certaines sont contraignantes : « édictées formellement par la loi » (Becker, 1985 : 26), leur infraction entraîne une sanction. D'autres sont moins impératives ; ce sont des « accords informels » (Becker, *ibid.*) qui reposent pour certains sur la force de la tradition ou correspondent seulement, pour d'autres, à un consensus référant à l'usage général. Les normes peuvent enfin, à l'extrême, désigner une tendance largement partagée, voire majoritaire. Dans le domaine culinaire, hormis pour le fait religieux, les normes relèvent le plus souvent de ces codes coutumiers, de ces tendances générales qui font l'objet du propos de l'enquête. L'intérêt de la presse féminine réside ici dans le fait que les revues destinées à un lectorat féminin peuvent être considérées comme ce que Becker appelle dans *Outsiders* des « entrepreneurs de morale » (*op. cit.* : 171 et suiv.), c'est-à-dire aussi bien les personnes ou institutions qui créent les normes, que celles qui les font appliquer. Les magazines féminins sont en effet à la fois des initiateurs des modes, des codes et des normes culinaires, et en même temps elles en sont le miroir.
- 5 Dès lors, la question se pose : peut-on observer des normes spécifiques aux cuisines exotiques ? En outre, si les normes sont relatives, liées à une société donnée dans le temps (inscrites dans l'histoire, elles sont à proprement parler « historiques »), dans l'espace (elles sont « géographiques »), et si elles sont créées par des groupes sociaux spécifiques, dépendant par exemple de la classe sociale ou du groupe ethnique (Becker, *op. cit.* : 38), que se passe-t-il lorsque les systèmes normatifs de deux groupes sociaux différents sont mis en présence ? Qu'advient-il de la rencontre de normes culinaires différentes, par exemple « nos » normes et celles de l'exotique ? Les normes de l'exotisme rentrent-elles en conflit avec celles du pays d'accueil ? La consommation de cuisines étrangères conduit-elle à changer les règles et les usages de ceux qui les consomment ? Enfin, deux sociétés différentes réagissent-elles de la même façon à des normes culinaires étrangères ? La comparaison entre la France et l'Allemagne permet d'observer, avec pertinence semble-t-il, la réaction de deux pays voisins face à ces codes étrangers.

- 6 On montrera d'abord à quelles conditions sont acceptées les pratiques culinaires venues d'ailleurs, qui peuvent sembler « hors normes », et quels sont les processus qui permettent une « normalisation » de l'étranger. Pour autant, les cuisines exotiques ne sont pas dépourvues de normes et il apparaît en un second temps que l'exotisme est conçu comme un ensemble de pratiques très codifiées qu'il faudra définir. Enfin, ne décèle-t-on pas dans l'attirance pour l'exotisme, au travers des pratiques culinaires, une forme de reconnaissance des normes de l'étranger, que l'on devrait savourer pour en absorber les richesses ?

Rester dans les normes

La peur de la transgression

- 7 L'exotisme alimentaire conduit à un contact intime avec l'Autre : il ne s'agit pas seulement de regarder, voire de toucher l'Autre, mais aussi de faire sienne – par l'acquisition, la préparation et l'ingestion des aliments – la cuisine de groupes étrangers. Il s'agit véritablement d'incorporer l'Autre, mais l'ingestion de produits ou de plats étrangers ne va pas de soi : elle risque de bouleverser les normes du système culinaire traditionnel. Or, le respect de ce dernier concerne l'« ordre du monde », le monde du mangeur (Certeau et *al.*, 1994 : 253). Cet ordre est fondé sur des normes diverses, religieuses pour certains groupes et relevant alors de la prescription et de l'interdit alimentaires³ ou sur des normes relevant plus simplement de l'organisation des saveurs et des goûts. Dès lors, l'aliment et le plat exotiques – qui mélangent par exemple des saveurs séparées dans la culture culinaire d'origine du mangeur – peuvent bouleverser les systèmes de classification habituels. Des modes de préparation exotiques, s'ils transgressent les usages, ne pourront être consommés avec plaisir. Ainsi la consommation de poisson cru, courante dans la cuisine japonaise, est-elle longtemps restée très étrangère aux cuisines française et allemande.
- 8 Dans ce cadre, l'introduction de l'exotisme dans l'alimentation suppose une adaptation, souvent lente. Il faut donc observer les procédés qui permettent d'acclimater ce qui semble « hors norme ».

L'adaptation à « nos » normes

- 9 Pour être dégustées, les cuisines exotiques sont recomposées de façon à respecter les normes de la culture d'accueil, qui se révèlent par là même. Sur le plan de la pratique strictement culinaire, l'un des procédés les plus courants de cette mise aux normes des cuisines exotiques est la substitution. Celle-ci repose sur l'analogie entre des aliments, ou plats exotiques, et des aliments ou plats nationaux : elle permet de conserver les usages normés des goûts, des textures, des catégorisations alimentaires du pays d'accueil, tout en faisant consommer des aliments ou des plats différents. La substitution renvoie donc à deux processus distincts. Le premier consiste dans le remplacement de certains produits exotiques, dans des recettes venues d'ailleurs, par des produits locaux. Ainsi, pour les *acras*, première recette antillaise paraissant dans *Marie Claire*, la revue dit qu'ils sont faits à partir de « tubercules végétaux qui n'existent pas sous nos climats » (38, 19/11/37 : 46) : le journal évoque l'igname ou la patate douce, encore mal connues à l'époque, que l'on peut remplacer par des topinambours. La substitution permet donc d'atténuer le côté

hors norme d'une cuisine encore inhabituelle, dont on ne retient, en un premier temps, qu'une manière de préparer des aliments familiers.

- 10 Le second processus opère une substitution en sens inverse : il s'agit d'introduire un produit exotique dans un cadre culinaire familial. Ainsi *Brigitte* propose une recette de « boulettes au *tofu* » (3, 22/01/97 : 190). Or les boulettes, confectionnées à la viande, sont l'une des préparations les plus courantes et les plus traditionnelles en Allemagne : le produit exotique est ici introduit dans une préparation classique, conforme aux usages allemands.

La conformité à « nos » normes

- 11 Les revues du corpus sélectionnent également dans l'exotisme ce qui paraît conforme aux normes culinaires du pays d'accueil, aux modes de préparation et aux goûts nationaux. L'exotisme se prête alors à des réappropriations singulières dans des pays proches, comme la France et l'Allemagne, et il apparaît que des sociétés différentes accueillent, chacune à leur manière, un système de normes étrangères, en fonction de leurs propres codes culinaires. C'est ainsi que les revues réinterprètent les plats étrangers en fonction des préparations nationales. Le *chili con carne*, par exemple, se présente toujours en France sous la forme d'un ragoût de viande avec des haricots rouges, plus ou moins épicé, rappelant d'autres ragoûts associant viande et légumineuses (par exemple les lentilles et la saucisse de Morteau). En Allemagne, ce plat désigne très souvent des boulettes de viande à la sauce épicée : la façon de faire est tout à fait allemande. Les revues sélectionnent également dans le matériau culturel étranger les préparations les plus proches des modes de préparations nationaux. Le succès de l'exotisme espagnol en Allemagne repose sur la formule des *tapas*, petits plats consommés en entrée en Espagne, à l'apéritif, en attendant le repas du soir. Or, ceux-ci correspondent bien à une forme de prise alimentaire typiquement allemande, l'*Abendbrot*. On désigne par ce nom le repas du soir en Allemagne, beaucoup plus simple qu'en France, souvent uniquement composé de salade, de pain accompagné de différentes garnitures de charcuterie et fromage, et de fruits. Dès lors les *tapas* en sont venus à constituer en Allemagne un repas complet, une variante de l'*Abendbrot*.
- 12 Par ces différents procédés et ce premier travail de normalisation, l'exotisme est rendu conforme aux normes culinaires du pays d'accueil, du moins à certaines d'entre elles. Les représentations de l'exotisme conduisent donc à l'assimilation de l'Autre par la mise aux normes culinaires de la société dominante : les pratiques étrangères sont définies et codifiées en fonction des caractéristiques de l'émetteur des discours, ce qui constitue une forme d'ethnocentrisme (Todorov, 1989). En cela, on peut observer dans l'exotisme la façon dont une société établit une hiérarchie des cultures à travers le regard exotique qu'elle porte sur ces dernières. Ainsi, les cuisines les plus riches et les mieux représentées dans l'exotisme culinaires – la cuisine italienne par exemple qui apparaît comme une grande cuisine située du côté de la culture, comparée à la cuisine d'anciennes colonies, comme les Antilles, située du côté de la nature – sont celles dont la culture jouit d'une considération particulière dans la société dominante. Un second travail de normalisation conduit à faire de l'exotisme un ensemble de pratiques culinaires très précisément codifiées.

L'exotisme et la pratique normée

- 13 Les revues féminines procèdent également à la normalisation des pratiques culinaires étrangères en les codifiant, c'est-à-dire en introduisant en leur sein une série de normes. Sur ce plan, l'analyse attentive des discours – à savoir l'énonciation des recettes mêmes – est tout à fait révélatrice.

Des discours normatifs

- 14 L'introduction de normes dans des pratiques culinaires étrangères peut s'opérer dans l'élaboration des discours sur l'exotisme. Ceux-ci fournissent des repères, des règles, à propos de pratiques mal connues : les revues cherchent, dans un souci didactique, à présenter le plus précisément possible les produits étrangers. À propos des fruits exotiques, *Brigitte* s'exprime en ces termes : « Nous apportons de la lumière dans cette jungle, nous vous informons sur leur provenance, la façon de les manger et nous vous montrons à quel point ils sont bons » (4, 08/02/89 : 228).
- 15 Les épices, plus spécifiquement, sont l'objet de ces discours soumis à un code très précis, dont la structure et le contenu des informations se ressemblent au fil des numéros, évoquant toujours la provenance géographique et l'emploi des épices autrefois et aujourd'hui, leurs propriétés sur la santé, formulant une mise en garde à propos de leur emploi, des indications sur la façon de les utiliser dans la cuisine ainsi que des recettes recourant à ces épices. Aux informations pratiques sur la façon de consommer les produits exotiques se mêlent ainsi des indications de type médical qui rassurent sur l'effet de ces nouveaux produits sur la santé.
- 16 Le savoir médical est en effet régulièrement invoqué pour inciter à la consommation de l'exotisme. Ce discours évidemment normatif sert de caution et permet d'ingérer, avec moins de crainte, les produits nouveaux. Les arguments médicaux justifient l'emploi de produits exotiques. Bien plus, ils les prescrivent. Par exemple, à propos des fruits exotiques, dans une rubrique intitulée « Le coin du docteur », un énoncé scientifique illustre clairement ce souci d'un vocabulaire médical susceptible d'intégrer les cuisines exotiques dans les préoccupations diététiques du pays d'accueil : « Ils résolvent nos problèmes diététiques d'hiver et préservent notre santé [...] Ils constituent d'authentiques (et agréables) médicaments. Apéritifs, ils stimulent les sécrétions digestives. Eupéptiques, ils favorisent la digestion chez les personnes à l'estomac paresseux. Laxatifs doux et rafraîchissants, ils activent les sécrétions, puis la motricité de l'intestin, en cas de constipation par atonie » (*Modes et Travaux*, 708, 12/59 : 109). Prescripteurs et relais des normes, les magazines féminins s'adjoignent ainsi le secours des médecins, dont Becker, par exemple, a souligné l'importance au sein des « entrepreneurs de morale » (*op. cit.*, chap. 8).

Produits et plats emblématiques

- 17 Du point de vue des pratiques culinaires, l'exotisme repose également sur des normes singulières, en premier lieu celle de la reconstruction de pratiques culinaires étrangères en fonction des règles propres à la société des lectrices. L'exotisme repose tout d'abord sur la sélection de ce qui semble le plus typique et le plus emblématique d'une cuisine

étrangère. Par exemple, pour un repas oriental, la norme est de servir du couscous, plat emblématique de l'exotisme d'Afrique du Nord en France comme en Allemagne : « Quand on déguste, avec des amis, un repas oriental, c'est un véritable voyage en Orient. Bien évidemment, le couscous s'impose ! » (*Brigitte*, 4, 07/02/96 : 184).

- 18 Plus largement, les normes de l'exotisme culinaire reposent sur une recomposition des pratiques culinaires selon une logique de la synecdoque, cette figure de rhétorique qui permet d'exprimer un ensemble par l'une de ses parties. La norme de la pratique culinaire exotique est la suivante : la seule présence d'un produit exotique transforme l'ensemble d'une recette en recette exotique. Par exemple, l'ananas fait d'une préparation banale un plat hawaïen : un « croque hawaïen » est un croque-monsieur assorti d'une tranche d'ananas.
- 19 Une autre règle de l'exotisme culinaire concerne les associations de produits exotiques. Ainsi, l'ananas et la banane ou la banane et le rhum sont des associations constitutives de l'exotisme antillais en France. En Allemagne, les associations sont très différentes. Elles reposent le plus souvent sur le mélange entre saveurs sucrée et salée : l'ananas et la banane sont associés à toutes sortes de viandes (dinde, bœuf ou porc). Ces particularités d'associations de produits exotiques renvoient à l'histoire de la gastronomie et des goûts de la société réceptrice. C'est en effet à partir du XVII^e siècle que les Français se distinguent de leurs voisins européens par l'opposition établie entre saveurs sucrées et saveurs salées, ce qui n'a pas été le cas en Allemagne où s'est conservé le goût pour le mélange sucré/salé. Les normes culinaires du pays d'accueil sont alors révélées par le travail de normalisation effectué sur l'exotisme.
- 20 Le processus de normalisation de l'exotisme repose également sur la recomposition de cuisines étrangères à partir de plats emblématiques. Certaines cuisines exotiques sont ainsi caractérisées par un type de plat particulier en France comme en Allemagne, ce qui produit une véritable codification de ces exotismes. Par exemple, l'exotisme d'Europe occidentale est caractérisé par la prédominance des desserts ; l'exotisme des pays d'Europe de l'Est est essentiellement un exotisme de la viande ; l'exotisme scandinave, quant à lui, est une cuisine du poisson.

Une place strictement assignée

- 21 La normalisation de l'exotisme s'exprime enfin dans la régularité statistique de son appel saisonnier. Comme d'autres faits sociaux⁴, l'exotisme culinaire témoigne d'une saisonnalité prononcée : on lui assigne une place clairement déterminée. Certaines cuisines exotiques sont des cuisines de l'été, en France comme en Allemagne ; par exemple les recettes d'Europe du Sud sont publiées essentiellement en juin, juillet et août. Cette saisonnalité estivale repose sur une loi d'équivalence qui établit une analogie entre un exotisme et une saison : quand il fait chaud, on fait appel à des exotismes de pays chauds, qui proposent des plats adaptés à notre chaleur estivale.
- 22 D'autres cuisines exotiques sont à l'inverse caractérisées par une saisonnalité hivernale, par exemple l'exotisme des îles lointaines. Principalement fondé sur les boissons alcoolisées, l'exotisme insulaire est en effet convoqué au moment des fêtes de fin d'année. C'est l'exotisme joyeux qui réchauffe et permet d'introduire du soleil au cœur de l'hiver : il semblerait convenu, quand on lui fait place le temps d'un repas, qu'il permette d'inverser le cours des saisons.

- 23 D'autres exotismes, enfin, possèdent une double saisonnalité, à la fois estivale et hivernale. Ainsi il est de règle de convoquer les exotismes d'Orient et de Scandinavie en été : les plats orientaux, provenant de pays chauds, sont particulièrement adaptés à notre chaleur estivale ; les plats scandinaves également, car ils sont frais, aussi frais que les pays dont ils proviennent. Mais l'usage fait qu'on les convoque aussi en hiver, *mezzé* libanais⁵ et *Smorrebrod* scandinave⁶ se prêtant bien aux buffets des fêtes de fin d'année. Par ce travail de codification, les revues féminines élaborent une série de règles au sein des pratiques culinaires étrangères. Pour autant, les normes du pays d'origine demeurent-elles méconnues ?

Savourer les normes de l'Autre

La séduction du hors norme

- 24 Parallèlement à la codification dont elles sont l'objet, les cuisines exotiques doivent rester suffisamment différentes des normes de la cuisine d'accueil pour être séduisantes. En effet, c'est cette différence à l'égard de nos propres normes qui devient la source du charme qu'exerce l'exotisme, la séduction n'étant « pas contradictoire avec le piquant de l'appréhension » (Memmi, 1982 : 35).
- 25 Dans ce cadre, l'exotisme apparaît opposé au familier et à la lassitude des choses communes, à tout ce qui relève de la norme en usage. La cuisine exotique permet de varier le quotidien et, par l'insolite des saveurs ou des préparations qu'elle propose, d'égayer la cuisine de tous les jours. L'exotisme culinaire repose sur le charme opéré par l'inattendu des saveurs, des produits et des modes de cuisson : « Si remarquable que soit la cuisine française, on se lasse des menus classiques. Pour réveiller les appétits défaillants, certains plats exotiques sont précieux par leur saveur nouvelle » (*Marie Claire*, 38, 19/11/37 : 46). Ainsi, la séduction de l'exotisme peut provenir de la surprise gustative que ce dernier réserve : dans l'exotisme culinaire est mis en œuvre le vaste champ sémantique de l'inattendu et de l'inhabituel.
- 26 Permettant de varier le quotidien, suscitant la joie et la gaieté, l'exotisme culinaire établit des liens étroits avec des circonstances exceptionnelles, les occasions festives, « moments particuliers qui rompent l'écoulement silencieux et monotone des jours de tous les jours » (Besnard, *op. cit.* : 167). Les cuisines exotiques sont alors un partenaire privilégié de la fête.
- 27 L'exotisme est également la cuisine d'un plaisir tout particulier : celui du sucre, sollicité dans les exotismes des îles lointaines et d'Europe occidentale. Comme l'a montré Fischler (1989 : 33), le sucre, alternativement « angélisé et diabolisé » au fil de l'histoire, a toujours été lié au plaisir. La consommation des cuisines exotiques et de leurs douceurs renvoie symboliquement à la dimension la plus régressive de la nourriture, en tout cas au plaisir et à l'hédonisme.
- 28 L'exotisme s'oppose enfin à un monde quotidien et trop familier parce qu'il sollicite des sens jusqu'alors endormis, le goût et l'odorat, bien évidemment, mais aussi la vue : « Véritable régal des sens, le curry mêle subtilement senteurs, saveurs et couleurs » (*Modes et Travaux*, 1104, 11/92 : 122). Sollicitant les sens, l'exotisme est lié sinon à l'érotisme, du moins à la sensualité, et ce glissement s'opère d'autant plus facilement qu'il s'agit de l'exotisme culinaire. L'équivalence entre l'acte sexuel et l'acte de manger a été

soulignée par Lévi-Strauss (1962 : 139) dans *La Pensée sauvage* : il évoque « l'analogie très profonde que, partout dans le monde, la pensée humaine semble concevoir entre l'acte de copuler et celui de manger ». La présence des épices, en particulier, dont l'utilisation est depuis toujours associée au plaisir des sens (Lauriou, 1983), témoigne de ces liens entre exotisme et érotisme, et les revues féminines se plaisent à rappeler les vertus aphrodisiaques de certaines d'entre elles. Certaines cuisines exotiques cristallisent particulièrement les évocations sensuelles, notamment la cuisine des îles lointaines : héritière en cela de très anciennes représentations (Vibart, 1987), elle réchauffe les sens et les corps, elle attise et ravive les passions. La forte sensualité de cet exotisme est enfin liée à la fête ; les fêtes de fin d'année, et notamment le réveillon, parce qu'elles introduisent une rupture « dans l'ordre normal des choses » sont l'occasion d'une « certaine licence des mœurs » (Besnard, *op. cit.* : 111 et suiv.).

- 29 Quelques cuisines exotiques se situent du côté des licences du sucre, de l'alcool et de la sensualité. L'exotisme peut ainsi constituer un espace où les normes se relâchent, qu'il s'agisse de l'alimentation ou de la sexualité. Cuisine du plaisir, l'exotisme touche directement aux sens et irait ainsi à l'encontre du refoulement de l'affectivité dont Élias soulignait l'importance dans le processus de civilisation. S'attachant dans *La civilisation des mœurs* (1973) et *La dynamique de l'Occident* (1975) aux manières de gérer les fonctions corporelles et l'évolution des mœurs, l'auteur analyse ce qu'il appelle le « processus de civilisation » qui consiste en un refoulement de la part animale de l'homme et en une élévation du seuil de la sensibilité. Or, dans l'exotisme le « relâchement des mœurs » (Élias, 1973 : 271) serait au contraire permis et autorisé : l'ivresse, la sexualité, le plaisir et les sens y affleurent en permanence. L'exotisme offrirait-il un espace de liberté où les normes peuvent être enfreintes, où la déviance est permise et savourée, autorisant le plaisir de la transgression ?

À la découverte des normes de l'Autre

- 30 L'exotisme est souvent accusé de reposer sur une fausse connaissance de l'Autre. On lui reproche de détruire, de figer et de stéréotyper les cultures culinaires dont il s'empare. Pour beaucoup, l'exotisme est synonyme de connaissance perversifiée ou de connaissance tout à fait superficielle de l'Autre (Schnapper, 1998). L'exotisme serait un « faux contact » avec autrui (La Cecla, 1995 : 82), ou encore une « rencontre manquée » avec l'altérité (Wierlacher, 1996 : 498). Il semblerait pourtant que l'exotisme permette d'aller à la découverte des normes et des codes de l'étranger et peut-être, par là, de mieux rencontrer l'Autre.
- 31 Les revues manifestent en effet un grand souci de respect des normes de l'étranger. Parallèlement à la codification et à la recherche du familier, elles sont paradoxalement en quête d'usages qu'elles veulent authentiques. On observe dans les discours la recherche d'une conformité et d'une fidélité aux normes des pays d'où provient l'exotisme, les revues s'élevant par exemple contre les emplois dévoyés et non conformes aux usages originaux des produits exotiques ou revendiquant la tradition et la coutume des pays d'origine.
- 32 Ce souci de conformité à l'original peut se faire jour très tôt : *Marie Claire*, à propos de recettes italiennes, affirme dès 1937 que « la France ne comprendra jamais l'Italie tant que les cuisiniers d'ici s'obstineront à mettre, sur les spaghetti, du gruyère au lieu de l'indispensable parmesan, et du beurre au lieu de l'obligatoire huile d'olive. D'autre part,

les vrais spaghetti ne doivent jamais être trop cuits et, détail capital, il faut les arroser de sauce tomate et ne les saupoudrer de parmesan qu'une fois dans votre assiette » (17, 25/06/37 : 20). La revue témoigne d'un grand respect des traditions culinaires italiennes ; elle fournit les règles de cuisson et d'accommodement des pâtes dont on dit qu'elles sont « indispensable(s) », « obligatoire(s) » et « vrai(es) ». De la même façon, les revues cherchent à fournir des précisions sur les produits exotiques et la façon de les cuisiner ou encore sur la manière de les consommer. Elles fournissent des règles de dégustation et de consommation, à respecter si l'on veut être fidèle à la tradition d'origine. Un buffet suédois, par exemple, « doit être très abondamment garni. Il faut déguster les plats selon un ordre rigoureux. [...] Entre chaque plat, pour neutraliser son goût et absorber le plat suivant, mangez une bouchée de pomme de terre cuite à la vapeur » (*Marie Claire*, 220, 12/70 : 59). L'usage fréquent des deux verbes porteurs d'injonction, « devoir » et « falloir », ainsi que le recours à l'impératif, suggèrent bien ces règles à suivre, évoquant l'idée d'obligation et de contrainte : ce sont de véritables prescriptions culinaires.

- 33 L'exotisme permet donc d'aller à la découverte des normes de l'étranger et celles-ci ne viennent-elles pas nourrir celui qui les consomme ?

S'enrichir des normes de l'étranger

- 34 Il apparaît en effet que les normes de l'étranger peuvent être meilleures que les nôtres : on découvre que l'exotisme vient enrichir celui qui le consomme. Le répertoire alimentaire du mangeur évolue et s'accroît grâce à la consommation des normes culinaires de l'Autre. Par exemple, on prête aux normes diététiques des cuisines exotiques d'importantes vertus thérapeutiques : certaines cuisines exotiques, en particulier celles des pays d'Europe du Sud et d'Extrême-Orient⁷, permettraient de prévenir ou de guérir les maux contemporains, par exemple le surpoids. Ces deux cuisines se situent du côté de l'équilibre alimentaire : elles sont composées de plats qui ont fait l'objet d'une importante élaboration qui les placent, dans le système de l'exotisme culinaire, du côté de la norme diététique et de l'équilibre alimentaire, du côté de l'élaboré et de la culture (Régnier, *op. cit.* : 182 et suiv.).
- 35 En outre, l'exotisme peut engager à l'adoption de nouvelles normes de consommation, enrichissant par là nos propres pratiques. L'exotisme culinaire suscite la consommation de produits peu consommés jusque-là. Ainsi les cuisines des pays du sud de l'Europe ont favorisé la consommation, en Allemagne, de lapin et d'agneau, longtemps moins consommés que d'autres types de viande, et encore liés dans les esprits aux temps de pénurie et aux anciens régimes de subsistance. C'est dans le cadre de l'exotisme culinaire que la consommation d'agneau et de mouton prend une connotation positive et s'amplifie.
- 36 Plus largement, les revues se plaisent à souligner à quel point les cuisines nationales se sont enrichies des cuisines étrangères, par exemple des influences méditerranéennes qui seraient à l'origine d'une « nouvelle cuisine allemande » selon *Brigitte* et *Burda*, ou des cuisines asiatiques, très vantées dans *Marie Claire*, qui évoque en ces termes la cuisine japonaise : « Plus qu'à un voyage exotique dans une cuisine mal connue, c'est à un nouvel art de manger – art de modération et de sagesse – que nous vous convions » (369, 05/83 : 226). Et la revue de louer les ingrédients en usage dans la cuisine japonaise, et surtout leurs modes de préparation (cuisson à la vapeur, valorisation du cru qui suggère ici un

grand raffinement). La consommation des cuisines exotiques semble fournir de nouvelles normes culinaires pleines de bienfaits pour qui les consomme.

Conclusion

- 37 Parce qu'elles sont étrangères, les cuisines exotiques bouleversent les normes culinaires du pays d'accueil et peuvent conduire à les transgresser. Dès lors, elles ne sont acceptées et intégrées qu'au terme d'un processus de normalisation qui consiste à la fois en une mise aux normes du pays récepteur et en l'introduction de normes au sein de pratiques qui pouvaient paraître obscures. Ces processus d'adaptation conduisent à faire de l'exotisme un ensemble de pratiques très codifiées, à la fois réduites au « plus typique », à l'usage de quelques produits ou plats emblématiques, et objet d'un appel très ritualisé et très saisonnier, autant de normes qui régulent l'ingestion de l'Autre.
- 38 Cependant, ces cuisines exotiques doivent rester hors norme, car c'est bien cette déviance à l'égard de nos normes qui se trouve à l'origine de la séduction qu'exerce l'exotisme. Dès lors, le travail de normalisation – véritable opération de mise en ordre de pratiques mal connues – permet de comprendre et de savourer les normes de l'étranger : « C'est sous l'angle des propriétés communes que nous accédons plus facilement aux normes de pensée qui nous semblent très étrangères » (Lévi-Strauss, *op. cit.* : 22). Assimiler l'Autre à soi-même permet alors, de façon presque paradoxale, de comprendre sa différence. On observe dans la presse féminine le vif souci d'une conformité aux usages des pays d'où provient l'exotisme. Proposant de nouvelles saveurs, de nouveaux modes de préparations culinaires, l'exotisme permet en effet d'aller à la découverte des normes de l'Autre, lesquelles viennent enrichir celui qui le consomme.
- 39 Ainsi, de la confrontation de deux systèmes de codes culinaires, il apparaît que coexistent, dans l'exotisme culinaire, à la fois la conformité à nos normes et la déviance par rapport à celles-ci, permettant de pleinement savourer la transgression des normes le temps d'un repas. Un double mouvement est donc constitutif de l'exotisme : les recettes exotiques doivent être suffisamment proches de nos propres codes pour être consommées, et en même temps suffisamment différentes pour être séduisantes. L'exotisme repose sur le jeu singulier entre deux types de normes : les nôtres et celles de l'ailleurs.

BIBLIOGRAPHIE

BECKER H., 1985 [1963]. *Outsiders. Études de sociologie de la déviance*. Paris, Métailié.

BESNARD Ph., 1989. *Mœurs et humeurs des Français au fil des saisons*. Paris, Balland.

BRIGITTE, janvier 1952 à décembre 1999. Hambourg, Grüner und Jahr.

BURDA, janvier 1950 à décembre 1999. Offenbourg, Verlag Aenne Burda.

CERTEAU M., GIARD L., MAYOL P., 1994. *L'invention du quotidien II, Habiter, cuisiner*. Paris, Gallimard.

- DURKHEIM É., 1960 [1897]. *Le suicide*. Paris, PUF.
- ÉLIAS N., 1973 [1939]. *La civilisation des mœurs*. Paris, Calmann-Lévy
- ÉLIAS N., 1975 [1939]. *La dynamique de l'Occident*. Paris, Calmann-Lévy.
- FISCHLER Cl., 1989. « Les aventures de la douceur » in PIAULT F. (dir.), *Nourritures. Plaisirs et angoisses de la fourchette*. Paris, Autrement, série Mutations, 108 (sept.) : 32-39.
- LA CECLA F., 1995, « Faux contact », in BESSIS S. (dir.), *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. Paris, Autrement, série Mutations, 154 (mars).
- LAURIOUX B., 1983. « De l'usage des épices dans l'alimentation médiévale », *Médiévales*, 5 (nov.) : 15-31.
- LÉVI-STRAUSS Cl., 1962. *La pensée sauvage*. Paris, Plon.
- MARIE CLAIRE, du n° 1 (03/37) au n° 311 (08/44) ; du n° 1 (10/54) au n° 544 (12/97). Paris.
- MEMMI A., 1982. *Le racisme*. Paris, Gallimard.
- MODES ET TRAVAUX, du n° 1 (1919) au n° 1165 (12/97). Paris.
- RÉGNIER F., 2004. *L'exotisme culinaire. Essai sur les saveurs de l'Autre*. Paris, PUF.
- SCHNAPPER D., 1998. *La relation à l'autre. Au cœur de la pensée sociologique*. Paris, Gallimard.
- TODOROV T., 1989. *Nous et les autres. La réflexion française sur la diversité humaine*. Paris, Seuil.
- VALADE B., 2003. « Norme », in BOUDON R., BESNARD Ph., CHERKAoui M., LECUYER B.-P. (dir.), *Dictionnaire de sociologie*. Paris, Larousse.
- VIBART E., 1987. *Tahiti, naissance d'un paradis au siècle des Lumières*. Paris, Complexe.
- WIERLACHER A., 1996. « Verfehlte Alterität. Zum Diskurs deutschsprachiger Reiseführer über fremde Speisen », in TEUTEBERG H.-J., NEUMANN G., WIERLACHER A. (dir.), *Essen und kulturelle Identität*. Berlin, Akademie Verlag.

NOTES

1. Sans que l'on puisse bien évidemment déterminer si ce regard exotique est une représentation occidentale de l'étranger ou bien s'il rejoint des modalités de représentation de l'altérité répandues de façon plus universelle.
2. Voir aussi Todorov (1989), Schnapper (1998).
3. Mais il n'en est guère question dans ce corpus de la presse féminine.
4. Pour la saisonnalité du suicide, cf. Durkheim (1960) ; pour celle des naissances, des mariages et de pratiques aussi diverses que l'achat de linge ou la lecture de la presse, cf. Besnard (1989).
5. Assortiment de différents hors-d'œuvre.
6. Tranche de pain beurré recouvert de différentes garnitures.
7. Ces deux cuisines évoquent en effet explicitement la « santé » ou le « sain », comme le montre l'analyse des tables de concordance du substantif « santé » et de l'adjectif « sain » et de ses déclinaisons établies par le logiciel d'analyse textuelle Hyperbase (Régnier, op. cit. : 175 et suiv.).

RÉSUMÉS

Fondée sur un corpus de près de 10 000 recettes de cuisine de la presse féminine française et allemande (1930-2000), cette contribution met en évidence la façon dont l'exotisme permet de manger hors norme tout en restant dans les normes. Les pratiques culinaires étrangères ne peuvent être adoptées qu'au terme d'un travail de normalisation. Elles sont modifiées de manière à ce que soient respectées les normes du pays d'accueil, par là même mises en œuvre. Elles sont donc conçues comme un ensemble de pratiques très normées et codifiées, régulant l'ingestion de l'Autre. Mais les cuisines exotiques doivent également, pour être séduisantes, rester « hors norme ». L'exotisme culinaire permet alors d'aller à la découverte des normes de l'Autre, lesquelles viennent enrichir celui qui les consomme. Il repose ainsi sur un jeu permanent entre « nos » normes et celles de l'étranger.

Based on a corpus of almost 10 000 recipes from French and German women's magazines (1930-2000), this article highlights the way in which exoticism makes it possible to eat outside the norm while remaining within norms. Foreign culinary practices can only be adopted at the end of a process of normalisation. They are modified in such a way that the norms of the host country are respected and thereby brought into play. They are therefore conceived as a set of highly normed and codified practices, regulating the ingestion of the Other. But forms of exotic cuisine must also, in order to be attractive, remain 'outside the norm'. Culinary exoticism makes it possible then to go in search of the Other's norms, which come to enrich the one who consumes them. It rests therefore on a permanent play between 'our' norms and those of the foreigner.

INDEX

Keywords : codification, exoticism, norms, otherness, transgression

Mots-clés : altérité, codification, exotisme, normes, transgression

AUTEUR

FAUSTINE RÉGNIER

Institut National de Recherche Agronomique

INRA

Laboratoire de recherche sur la consommation (CORELA).

Faustine.Regnier@ivry.inra.fr